

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 7 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 11/33/9

Octobre 2011

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME
Trente-troisième session
Bad Soden am Taunus, Allemagne
14 – 18 novembre 2011

**AVANT-PROJET MODIFIÉ DE NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À
BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE (CODEX
STAN 074-1981), DANS LE BUT D'INCLURE UNE NOUVELLE PARTIE B CONCERNANT LES
ENFANTS EN INSUFFISANCE PONDÉRALE**

Rapport du groupe de travail électronique (GT électronique) présidé par l'Inde

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant émettre des observations concernant le document susmentionné à l'étape 3 ont invités à le faire par écrit, de préférence par courriel adressé au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : +39-06-5705-4593 ; courriel : codex@fao.org avec une copie à M. Georg Müller, Ministère fédéral de l'alimentation, de l'agriculture et de la protection des consommateurs, Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Allemagne (télécopie : +49 (228) 99 529 49 65, courriel : ccnfdsu@bmelv.bund.de au plus tard le **7 novembre 2011**).

Les membres du groupe de travail électronique sont les suivants : Afrique occidentale, Allemagne, Argentine, Belgique, Brésil, Burundi, Cameroun, Canada, Chili, Équateur, Égypte, États-Unis d'Amérique, Indonésie, Jamaïque, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Maurice, France, Pologne, République de Moldavie, Sénégal, Soudan, Union européenne, Uruguay, et ISDI, ILCA, ESPGHAN et AIDGUM.

I. CONTEXTE

1. La 32^e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) est convenue d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais pour préparer un nouveau projet de partie B de la norme pour diffusion à l'étape 3 et examen par la prochaine session du Comité après approbation de la 34^e session de la Commission du Codex Alimentarius (REP11/NFSDU, annexe V).
2. En juillet 2001, la 34^e session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé les nouveaux travaux sur l'inclusion de la nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale dans la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) (NO4-2011).

3. Le document de travail CX/NFSDU 10/32/8 et le document de projet (REP/11/NFSDU, annexe V) couvrent les principaux aspects des travaux.

Principaux aspects à traiter :

Le travail proposé porte sur le suivi de trois aspects essentiels concernant les nourrissons et les enfants en bas âge

en insuffisance pondérale, y compris les enfants à risque :

a) **Teneur en céréales** : les aliments transformés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en insuffisance pondérale sont essentiellement préparés à l'aide de céréales étant donné qu'ils sont non seulement une source importante de glucides mais qu'ils fournissent également une grande quantité de protéines et d'autres éléments nutritifs tels que les sels minéraux et les vitamines. Le Comité pourrait envisager d'établir une teneur minimale en céréales pour ces aliments.

b) **Teneur minimale en protéines** : le Comité pourrait envisager d'établir une teneur minimale en protéines

et une qualité minimale de ces protéines dans les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en insuffisance pondérale.

c) **Densité énergétique** : le Comité pourrait envisager d'établir une densité énergétique minimale des aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en insuffisance pondérale, et de déterminer si des lipides et des huiles peuvent être ajoutés pour augmenter la densité énergétique.

Conduite du groupe de travail électronique

4. Un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais a été établi comme convenu lors de la 32^e session du CCNFSDU, dans le but de préparer un Projet de norme pour l'inclusion d'une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale dans la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Codex Stan 74-1981 rév. 1-2006).

5. La 34^e session de la CAC a approuvé les nouveaux travaux en juillet 2011.

6. En août 2011, les membres du Codex et les organisations observatrices ont été invités à participer à ce GT électronique. Les pays et organisations suivants ont fait part de leur volonté de participer : Afrique occidentale, Allemagne, Argentine, Belgique, Brésil, Burundi, Cameroun, Canada, Chili, Équateur, Égypte, États-Unis d'Amérique, Indonésie, Jamaïque, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Maurice, Paris, Pologne, République de Moldavie, Sénégal, Soudan, Union européenne, Uruguay, et ISDI, ILCA, ESPGHAN et AIDGUM. En septembre 2011, le président a transmis un document de consultation intitulé « Avant-projet de norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge », Codex Stan 074-1981, rév. I 2006, « Partie B » concernant les nourrissons et les enfants en bas âge en insuffisance pondérale, aux membres du GT électronique. En plus de ce rapport, veuillez consulter le document CX/NFSDU 10/32/8 et le document de projet REP11/NFSDU.

7. Douze membres ont envoyé des réponses au document de consultation. Le présent document contient un bref résumé des réponses du GT électronique à la proposition préliminaires ainsi que les questions à examiner à la session actuelle.

8. L'avant-projet de norme a été modifié sur la base des réponses réceptionnées, afin de préparer les discussions plus détaillées à l'occasion de la session. Les réponses à certaines observations sont mentionnées en italique.

II. Avant-projet de norme pour la PARTIE B de CODEX STAN 074-1981, rév. I 2006

Voici un condensé des observations réceptionnées concernant l'avant-projet figurant à l'annexe V du document REP11/NFSDU, qui constitue la base du texte révisé présenté à l'annexe 1 pour examen par le Comité.

TITRE

9. Le GT électronique (Canada, ISDI) a demandé si le titre devait être révisé de manière à indiquer « aliments riches en énergie, riches en protéines ».*Le titre doit être cohérent avec le titre du document de projet et ne doit donc pas être révisé.*

CHAMP D'APPLICATION

10. Certains membres (Mexique, Canada, Nouvelle-Zélande et Union européenne) ont estimé que le terme « insuffisance pondérale » devait être défini, et que « enfants à risque » pouvait être ajouté étant donné qu'il s'agit des consommateurs cibles de ces produits et que cela permettrait aux travaux de progresser avec plus d'efficacité.

« CHAMP D'APPLICATION : *La présente norme couvre les aliments complémentaires transformés à base de céréales destinés à répondre aux besoins diététiques des nourrissons à partir de l'âge de six mois et des enfants en bas âge ainsi que de ceux à risque d'insuffisance pondérale* ».

DESCRIPTION:

11. Quelques membres (Union européenne, Nouvelle-Zélande et Canada) ont évoqué la teneur en céréales, à savoir 50 %, contre 25 % dans la partie A. *Rappelons que les produits ciblés sont à base de céréales et sont destinés aux enfants en insuffisance pondérale et à ceux à risque. D'où la nécessité de contenir 50 % de céréales, étant donné qu'il ne s'agit pas seulement d'une source importante de glucides mais que ces produits fournissent aussi une quantité appréciable de protéines et d'autres éléments nutritifs comme les sels minéraux et les vitamines.*

12. Un membre du GT électronique (Mexique) a soulevé le problème de la présentation, de la saveur et de l'acceptabilité de ces produits si leur teneur minimale en céréales passait de 25 à 50 %. *Il est possible que la saveur, la texture, etc. du produit final soient affectées si la teneur en céréales est trop faible et si la teneur en légumes secs était supérieure à celle en céréales (30-40 %) dans le but d'augmenter la valeur nutritive de ces produits.*

13. Deux membres du GT électronique (Brésil) ont demandé de définir les produits en utilisant les termes « riches en protéines ». *La définition des produits est similaire à celle figurant dans la partie A et devrait être conservée.*

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

14. Quelques membres du GT électronique (Brésil, Nouvelle-Zélande) ont évoqué l'exclusion des « racines amyliées » et des « tiges amyliées » du point 3.1.1... *Étant donné que ces produits ne possèdent aucune valeur nutritive autre qu'une valeur calorique et que le manioc, le tapioca etc., contiennent même certains anti-nutriments, ils sont exclus de la partie B.*

15. Les membres du GT électronique (Union européenne, Mexique, Canada et Inde) ont proposé les modifications suivantes. *Par conséquent, les sous-sections sur les facteurs essentiels de composition et de qualité sont modifiées comme suit :*

3.1 Composition essentielle

3.1.1 Les produits des deux catégories mentionnées dans les Sections 2.1.1 et 2.1.2 sont préparés à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs) ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.

3.2 Densité énergétique

La densité énergétique des aliments à base de céréales mentionnés aux Sections 2.1.1 et 2.1.2 ne devrait pas être inférieure à 4,184 kJ/g (1,0 kcal/g) de l'aliment reconstitué.

3.3 Protéines

3.3.2 Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

3.3.3. Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, la teneur totale en protéines ne doit pas être inférieure à 3 g/100 kcal.

3.3.4. Pour les produits mentionnés aux Sections 2.1.1 et 2.1.2, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

3.4 GLUCIDES²

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la Section 2.1.1...

3.5 LIPIDES

3.5.2 La teneur maximale en lipides des produits de la catégorie 2.1.1 doit être de 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

3.6 SELS MINÉRAUX

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux Sections 2.1.1 et 2.1.2 de la présente norme ne doit pas dépasser 24 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) du produit prêt à la consommation.

Nouvelle position des 3.6.2 et 3.6.3 (inversion).

16. Les membres du GT électronique (Canada, ISDI, Mexique, Brésil, Maurice, Soudan et Burundi) ont émis quelques suggestions concernant les Sections 3.8, 3.10, 3.12 et 5.

Les Sections 3.7 à 5 sont maintenues identiques à la partie A (CODEX STAN -074, 1981, rév. I 2006).

HYGIÈNE

17. Un membre du GT électronique (Nouvelle-Zélande) a signalé que le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979) avait été révisé.

La version révisée (CAC/RCP 66-2008) a été intégrée.

CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE

18. Les membres du GT électronique (Brésil, Uruguay et Maurice) ont proposé certaines modifications des Sections 7 et 8. Les Sections 7 (Conditionnement) et 8 (Étiquetage) sont maintenues identiques à la partie A (CODEX STAN -074, 1981, rév. I 2006).

Les membres du GT électronique (Brésil, Union européenne et Canada) estiment que les sections qui sont identiques à la PARTIE A pourraient être mentionnées en tant que telles au lieu d'être répétées, comme dans le document CODEX STAN 72-1981 (Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons).

**AVANT-PROJET MODIFIÉ DE NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À
BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE
CODEX (CODEX STAN 074-1981)**

PARTIE B CONCERNANT LES ENFANTS EN INSUFFISANCE PONDÉRALE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme couvre les aliments complémentaires transformés à base de céréales destinés à répondre aux besoins diététiques des nourrissons à partir de l'âge de six mois et des enfants en bas âge ainsi que de ceux à risque d'insuffisance pondérale¹.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales devraient contenir au moins 50 % de céréales sur la base du poids sec.

2.1 Définitions des produits

Deux catégories sont différenciées :

- 2.1.1 Les produits constitués de céréales qui sont, ou qui doivent être, préparés pour la consommation avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés ;
- 2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont, ou qui doivent être, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.

2.2 Autres définitions

- 2.2.1 Le terme nourrisson désigne un enfant de moins de 12 mois.
- 2.2.2 Le terme enfant en bas âge désigne un enfant de plus de 12 mois mais de moins de trois ans (36 mois).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition essentielle

3.1.1 Les produits des deux catégories énumérées au 2.1.1 et au 2.1.2 sont préparés à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs) ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.

3.1.2 Sauf indication contraire, les spécifications relatives à la valeur énergétique ou à la teneur en éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel que commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant.

3.2 Densité énergétique

La densité énergétique des aliments à base de céréales mentionnés aux points 2.1.1 et 2.1.2 ne devrait pas être inférieure à 4,184 kJ/g (1,0 kcal/g) de l'aliment reconstitué.

3.3 Protéines

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence ou bien le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70 % de celui de la protéine de référence (caséine). Quel que soit le cas, l'adjonction d'acides aminés est autorisée exclusivement en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange protéique et seulement dans les proportions nécessaires à cette fin. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

¹ Selon l'OMS, les enfants dont le poids est inférieur de deux écarts types (SD) au point médian pour leur âge (poids pour âge <-2SD, ou indice poids pour âge [WAZ] <-2) sont considérés comme en insuffisance pondérale.

3.3.2 Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

3.3.3. Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, la teneur totale en protéines ne doit pas être inférieure à 3 g/100 kcal.

3.3.4. Pour les produits mentionnés aux Sections 2.1.1 et 2.1.2, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

3.4 GLUCIDES²

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la Section 2.1.1 :

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) ;
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la Section 2.1.2 :

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) ;
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 Lipides²

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) :

- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal) ;
- la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides ;
- la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides.

3.5.2 La teneur maximale en lipides des produits de la catégorie 2.1.1 doit être de 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

3.6 SELS MINÉRAUX

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux Sections 2.1.1 et 2.1.2 de la présente norme ne doit pas dépasser 24 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) du produit prêt à la consommation.

3.6.2 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) pour les produits contenant du lait et présentés comme tels mentionnés à la Section 2.1.1.

3.6.3 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2.

3.7 VITAMINES²

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).

3.7.2 Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, les quantités de vitamine A et de vitamine D doivent se situer dans les fourchettes ci-après :

	µg/100 kJ	µg/100 kcal
Vitamine A	14-43	60 – 180

² Similaire au document CODEX STAN 074-1981, rév. 1-2006

(en µg équivalent rétinol)		
Vitamine D	0,25-0,75	1 – 3

Ces limites s'appliquent aussi à d'autres aliments transformés à base de céréales lorsque les vitamines A ou D sont ajoutées.

3.7.3 La réduction des quantités maximales de vitamine A et D mentionnées à la Section 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus sont possibles, dans les limites prévues par la législation du pays où le produit est vendu.

3.7.4 Les vitamines et/ou sels minéraux ajoutés devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les Listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.8 Ingrédients facultatifs²

3.8.1 Outre les ingrédients énumérés à la Section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.

3.8.2 Les produits contenant du miel ou du sirop d'érable doivent être traités de manière à détruire les spores de *Clostridium botulinum*, le cas échéant.

3.8.3 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.

3.9 Aromatisants²

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés :

- Extraits naturels de fruit et extrait de vanille BPF ;
- Éthyl-vanilline et vanilline 7 mg/100g RTU.

3.10 Facteurs de qualité

3.10.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité. Ils ne doivent contenir ni conservateurs, ni colorants ajoutés.

3.10.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être appliqués de façon à limiter autant que possible la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.10.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau tel que la perte de valeur nutritive et la multiplication des micro-organismes soient les plus limitées possibles.

3.11 CONSISTANCE ET GRANULOMÉTRIE²

3.11.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour l'alimentation à la cuillère des nourrissons ou des enfants de la tranche d'âge indiquée pour le produit.

3.12 INTERDICTION SPÉCIFIQUE²

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES²

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes :

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées ;

b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX/STAN 192-1995).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire) :

N° SIN		Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithine	1 500 mg
471	Mono- et diglycérides	500 mg seul ou en combinaison
472a	Ester du glycérol de l'acide acétique et des acides gras	
472b	Ester du glycérol des acides lactiques et des acides gras	
472c	Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras	
Ajusteurs du pH		
500 ii	Bicarbonate de sodium	BPF
501 ii	Bicarbonate de potassium	BPF
170 i	Carbonate de calcium	BPF
270 L(+)	Acide lactique	BPF
330	Acide citrique	BPF
260	Acide acétique	BPF
261	Acétates de potassium	BPF
262 i	Acétates de sodium	BPF
263	Acétates de calcium	BPF
296	Acide malique (DL) – forme L(+) uniquement	BPF
325	Lactate de sodium (solution) – forme L(+) uniquement	BPF
326	Lactate de potassium (solution) – forme L(+) uniquement	BPF
327	Lactate de calcium – forme L(+) uniquement	BPF
331 i	Citrate monosodique	BPF
331 ii	Citrate trisodique	BPF
332i	Citrate monopotassique	BPF
332 ii	Citrate tripotassique	BPF
333	Citrate de calcium	BPF
507	Acide chlorhydrique	BPF
524	Hydroxyde de sodium	BPF
525	Hydroxyde de potassium	BPF

N° SIN		Concentration maximale
575	Glucono delta-lactone	BPF
334	Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement	500 mg seul ou en combinaison Tartrates sous forme de résidus <u>dans les biscuits et les biscottes</u>
335 i	Tartrate monosodique	
335 ii	Tartrate disodique	
336 i	Tartrate monopotassique – forme L(+) uniquement	
336 ii	Tartrate dipotassique – forme L(+) uniquement	
337	Tartrate L(+) de potassium sodium - forme L(+) uniquement	
338	Acide orthophosphorique	
339 i	Orthophosphate monosodique	
339 ii	Orthophosphate disodique	
339 iii	Orthophosphate trisodique	
340 i	Orthophosphate monopotassique	
340 ii	Orthophosphate dipotassique	
340 iii	Orthophosphate tripotassique	
341 i	Orthophosphate monocalcique	
341 ii	Orthophosphate dicalcique	
341 iii	<u>Orthophosphate tricalcique</u>	
Antioxydants		
306	Concentré de tocophérols mixtes	300 mg/kg sur base de matière grasse ou d'huile, seul ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
304	Palmitate L-ascorbyle	200 mg/kg de matières grasses
300	Acide L-ascorbique	50 mg, exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
303	Ascorbate de potassium	
302	Ascorbate de calcium	20 mg, exprimés en tant qu'acide ascorbique
Agents de levage		
503 i	Carbonate d'ammonium	Limités par les BPF
503 ii	Bicarbonate d'ammonium	
500 i	Carbonate de sodium	
500 ii	Bicarbonate de sodium	
Épaississants		
410	Gomme de caroube	1 000 mg seul ou en combinaison
412	Gomme de guar	
414	Gomme arabique	
415	Gomme xanthane	2 000 mg dans les aliments à base de céréales sans gluten
440	Pectines (amidées et non amidées)	

N° SIN		Concentration maximale
1404	Amidon oxydé	5 000 mg seul ou en combinaison
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphate	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxyde acétylé	
Anti-agglomérants		
551	Dioxyde de silicium (amorphe)	200 mg pour les céréales sèches seulement
Gaz de conditionnement		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides²

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'entreposage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus vite possible.

Ces mesures seront prises en tenant compte de la nature spécifique des produits concernés et du groupe de population auquel ces produits sont destinés.

5.2 Autres contaminants²

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques - les dosages devant être effectués selon des méthodes agréées - et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 66-2008) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT²

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

7.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans le cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériaux d'emballage, cette norme est applicable.

8. ÉTIQUETAGE²

8.1.1 Sont applicables pour la présente norme les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997). En faisant spécifiquement référence à la Section 7 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré.

8.1.2 Compte tenu du paragraphe 1.4 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les allégations relatives à la nutrition peuvent être autorisées par la législation nationale pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge visés par la norme à condition qu'elles aient été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.

8.1.3 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.

8.2 Nom de l'aliment

Le produit doit être désigné comme suit : « Aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons (et/ou aux enfants en bas âge) en insuffisance pondérale », ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

8.3 LISTE DES INGRÉDIENTS²

8.3.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion ; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances peuvent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

8.3.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

8.4 Déclaration de la valeur nutritive²

8.4.1 Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant :

(a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g ou 100 ml de

l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée ;

(b) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux pour lesquels des teneurs spécifiques sont indiquées aux Sections 3.6 et 3.7, exprimée sous forme numérique par 2 Similaire au document CODEX STAN 074-1981, rév. 1-2006

100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée ;

(c) tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale.

8.4.2 Lorsque leur déclaration n'est pas couverte par les dispositions de la Section 8.4.1 (b), l'étiquetage pourra indiquer la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit vendu et, le cas échéant, par portion suggérée.

8.5 Datage et instructions d'entreposage²

8.5.1 La date de péremption (précédée des mots « à consommer de préférence avant ») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de

conservation excède trois mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : « fin (année déclarée) ».

8.5.2 En plus de la date, toute condition spéciale pour l'entreposage du produit doit être indiquée, si la date de péremption en dépend.

8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.

8.6 Mode d'emploi²

8.6.1 Des instructions relatives à la préparation et à la consommation du produit, ainsi qu'à son entreposage et à sa conservation, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette et peuvent aussi figurer sur le prospectus joint au produit.

8.6.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « À diluer ou mélanger avec du lait ou un autre liquide nutritif approprié, mais pas avec de l'eau » ou une mention équivalente.

8.6.3 Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention « exempt de gluten »³.

8.6.4 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 6 mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer, y compris toute exception à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

8.7 Prescriptions complémentaires

Les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels ; ils sont concernés par les législations nationales.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir la section correspondante de la Norme pour les préparations pour nourrissons.

En outre :

Détection des aliments irradiés

Méthodes générales du Codex.

³ Norme Codex pour les aliments exempts de gluten (CODEX STAN 118-1981)